

GERAL

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando café em grãos; encontra-se equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente. O corpo da máquina, com um design elegante foi concebido para uso doméstico e não é indicado para funcionar de modo contínuo, como funcionamento profissional.

Guarde estas instruções de utilização num local seguro e coloque junto à máquina de café no caso de uma outra pessoa a utilizar.

Para obter mais informações ou no caso de ocorrerem problemas, não especificados totalmente ou incompletos nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.



Atenção. Não se assume qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos, no caso de:

- utilização errada e não conformidade com o funcionamento previsto;
 - reparações não realizadas nos centros de assistência autorizados;
 - deterioração do cabo de alimentação;
 - deterioração de qualquer componente da máquina;
 - armazenagem ou utilização da máquina em temperaturas diferentes das condições de utilização (entre os 15°C e os 45°C)
 - utilização de peças sobresselentes e acessórios que não sejam originais.
- Estes casos não estão incluídos na garantia.

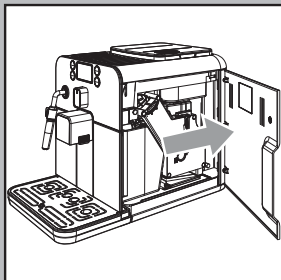
NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca coloque em contacto com água as peças que estão ligadas à corrente: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca vire o jacto de vapor ou de água quente em direcção a partes do corpo; toque cuidadosamente no tubo de vapor / água quente, agarrando-o pela pega adequada: perigo de queimaduras!

Utilização prevista

A máquina de café é indicada exclusivamente para utilização doméstica. É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o aparelho.



Alimentação de corrente - Cabo de alimentação

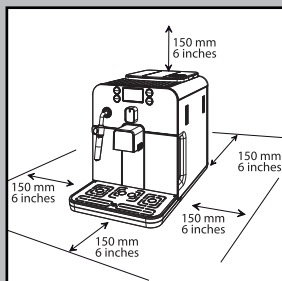
Ligue a máquina de café apenas a uma tomada de corrente adequada.

A tensão deve corresponder à indicada na plaqueta do aparelho, situada no interior da portinhola.

Nunca utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor ou pelo seu serviço de assistência a clientes. Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas vivas, por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo. Não ande com a máquina de café nem a puxe pelo cabo.

Não tire a ficha puxando pelo cabo, nem toque nela com as mãos molhadas. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.



Proteção de outras pessoas

Mantenha as crianças sob supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho. As crianças não se apercebem do perigo associado aos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outras pessoas o jacto de vapor e/ou água quente: **perigo de queimaduras!** Utilize sempre as adequadas pegas ou botões.

Colocação - Espaço para a utilização e manutenção

Para uma correcta gestão aconselha-se:

- Escolha uma base de apoio segura, bem nivelada, onde ninguém possa derrubá-la nem ficar ferido.
- Escolha um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma ficha de corrente facilmente alcançável;
- Preveja uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura;
- Durante as fases de ligação e encerramento da máquina, é aconselhável colocar um copo vazio debaixo do distribuidor.

Não mantenha a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina.

Não utilize a máquina de café ao ar livre.

Não pouse a máquina em superfícies muito quentes e perto de chamas livres, para evitar que a carcaça se funda ou fique danificada.

Armazenagem da máquina - Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina com a tecla STAND-BY, depois coloque o interruptor geral no "0" e desligue a ficha da tomada de corrente.

Além disso, deve esperar que a máquina arrefeça.

Nunca mergulhe a máquina em água!

É rigorosamente proibido tentar modificar de algum modo o interior da máquina.

Não utilize, para fins alimentares, a água restante no reservatório durante alguns dias, lave o reservatório e encha com água fresca potável.

Se a máquina não for utilizada durante um período prolongado, distribua água do tubo de vapor e lave com cuidado o pannarello (se existente); de seguida desligue-a e desprenda a ficha da tomada. Guarde-a num local seco e não acessível a crianças. Proteja-a contra o pó e a sujidade.

Reparações / Manutenção

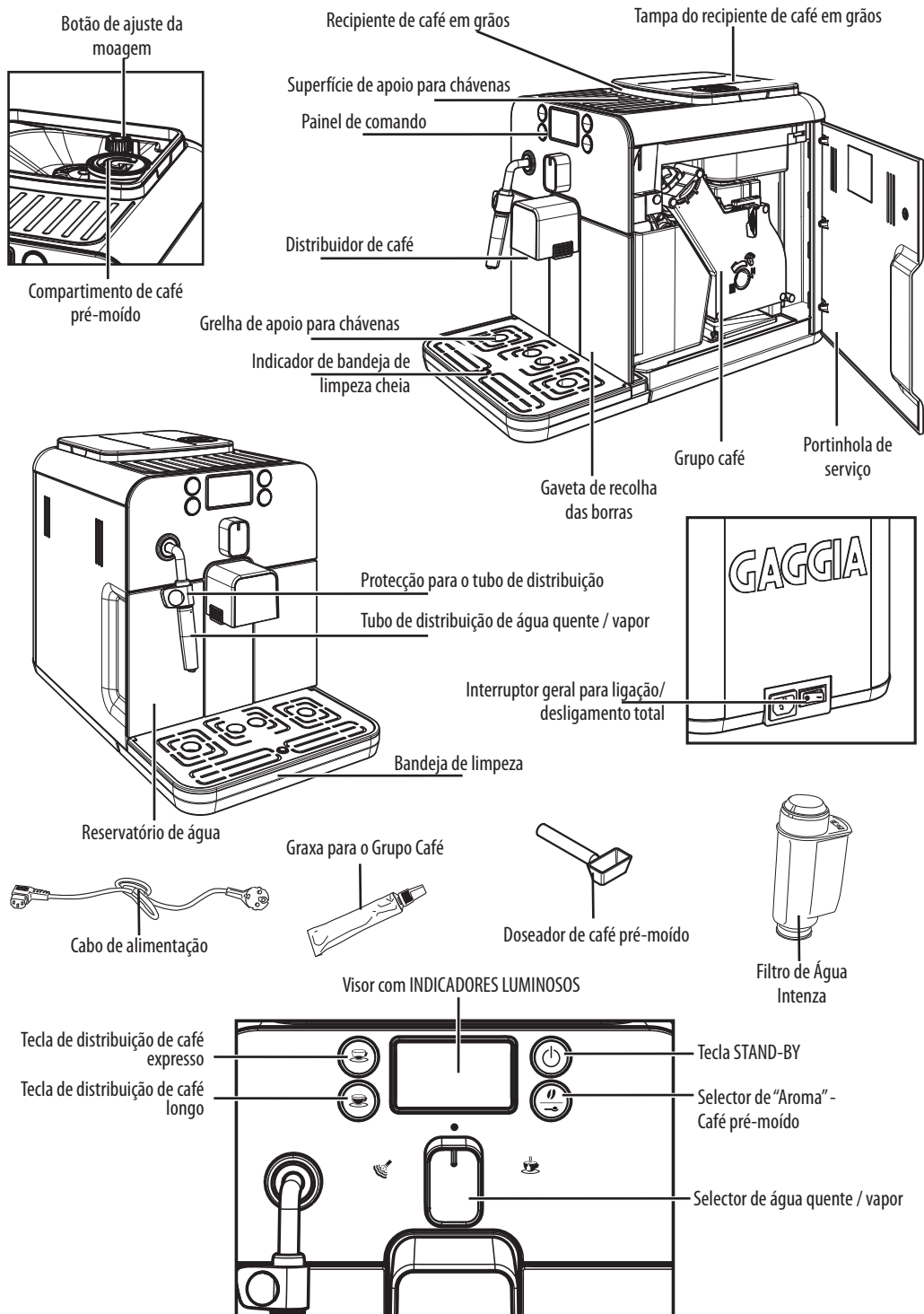
No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, desligue imediatamente a ficha da tomada. Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

Só os Centros de Assistência Autorizados podem efectuar intervenções e reparações.

No caso de intervenções não realizadas segundo as normas, rejeita-se qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos.

Anti-incêndio

No caso de incêndio, utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilize água ou extintores de incêndio em pó.



INSTALAÇÃO

Para a sua própria segurança e para a segurança de terceiros, preste muita atenção às instruções indicadas no capítulo “Normas de segurança”.

Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante o transporte. Recomenda-se conservá-la para uma eventual necessidade de transporte no futuro.

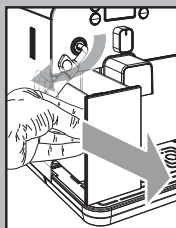
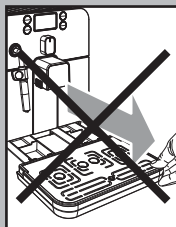
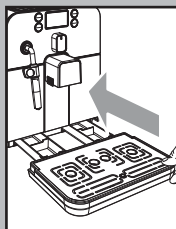
Operações preliminares

- Da embalagem, retire a tampa do recipiente de café e a bandeja de limpeza com grelha.
- Retire da embalagem a máquina de café e coloque-a num local adequado, de acordo com os requisitos exigidos e descritos nas normas de segurança.
- Introduza a bandeja de limpeza com a grelha na sede apropriada da máquina, certificando-se que a bandeja esteja completamente introduzida.
- Introduza a tampa sobre o recipiente de café.

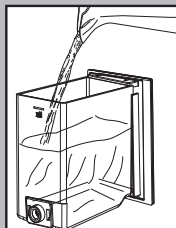
i Obs.: introduza a ficha na tomada de corrente somente quando indicado e verifique se o interruptor geral está na posição “0”.

i Obs. importante: É importante ler o indicado no Capítulo “Sinalizações no visor”, onde é minuciosamente explicado o significado de todas as sinalizações que a máquina apresenta ao utilizador, mediante os indicadores luminosos posicionados no visor localizado no painel de comando.

! NUNCA retire a bandeja de limpeza com a máquina ligada. Aguarde alguns minutos depois da ligação e/ou desligamento já que a máquina realiza um ciclo de enxágue/auto-limpeza (veja o parágrafo “Ciclo de enxágue/auto-limpeza”).

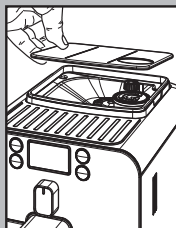


- Retire o reservatório de água da sua sede.
- Enxágue-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MÁX) indicado no reservatório. Introduza novamente o reservatório na sede adequada.



! Coloque sempre no reservatório somente água fresca sem gás. A água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não coloque a máquina em funcionamento sem água: assegure-se que há água suficiente dentro do reservatório.

- Retire a tampa do recipiente de café.



i Obs.: o recipiente pode estar equipado com um sistema de segurança diferente com base nas normas do país de utilização da máquina.

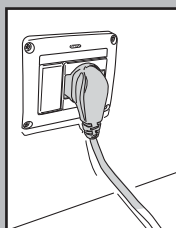


- Deite lentamente o café em grãos no recipiente.

! Coloque sempre no recipiente somente café em grãos. Café moído, solúvel, ou outros produtos danificam a máquina.



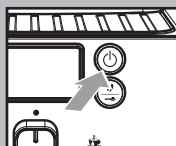
- Coloque novamente a tampa sobre o recipiente de café.
- Introduza a ficha na tomada de corrente na parte traseira da máquina.



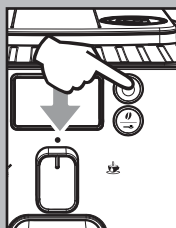
- Introduza a ficha da outra extremidade do cabo numa tomada de corrente de parede com tensão adequada.



- Coloque o interruptor geral em "I" para poder ligar a máquina.



- A tecla "STAND-BY" pisca.



- Assegure-se que o selector está na posição "●"; se necessário vire-o até colocá-lo na posição indicada.

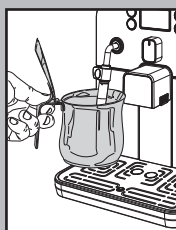
- Para ligar a máquina é suficiente pressionar a tecla "STAND-BY".



Piscam

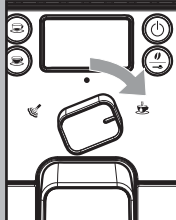
- Os símbolos indicados piscam evidenciando que é necessário proceder ao carregamento do circuito.

i Obs.: Antes de proceder à primeira colocação em funcionamento da máquina, no caso de um período prolongado de inatividade, é necessário carregar o circuito hidráulico.



Carregamento do circuito

- Para carregar o circuito, introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).



- Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "☕". A máquina procede então ao carregamento automático do circuito fazendo sair uma quantidade de água pré-definida do Pannarello.

No final do processo de carregamento os símbolos, indicados em figura no visor, começam a piscar.

Se solicita o novo posicionamento do botão de selecção na posição central "●".



A piscar



Piscam lentamente

- No visor os símbolos piscam lentamente, indicando a fase de aquecimento.



A piscar em ciclo

i Depois de terminado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de enxágue dos circuitos internos. Nesta fase os símbolos se acendem em sequência no visor.



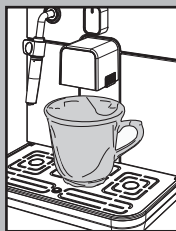
Fixos

- Ao finalizar as operações acima descritas, os símbolos se iluminam no visor.

i Compare a visualização como a da figura ao lado. O aroma visualizado é como o da programação de fábrica para a primeira utilização ou é igual ao aroma seleccionado desde o último café distribuído.

Desse modo a máquina está pronta para a distribuição dos produtos.

- Para distribuir café, água quente ou vapor e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções que seguem.



Primeira utilização ou após um longo período de inutilização.

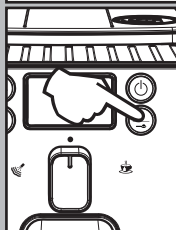
Estas simples operações sempre lhe permitirão distribuir um ótimo café.

1 Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.



Fixos

2 Antes de iniciar o procedimento verifique que o visor visualiza os seguintes símbolos.



3 Selecione a função de distribuição do café pré-moído pressionando uma ou mais vezes a tecla "☕".



Não adicione o café pré-moído no compartimento.

No visor aparece o símbolo.



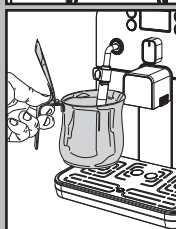
Fixos

4 Pressione a tecla para a distribuição do café longo.

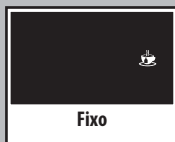
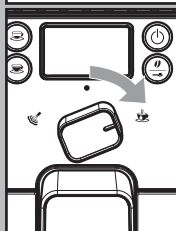
5 Aguarde o fim da distribuição e esvazie o recipiente com água.

6 Repita as operações do ponto 1 ao ponto 5 por 3 vezes consecutivas; depois passe ao ponto 7.

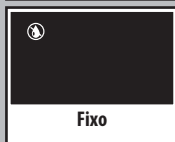
7 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).



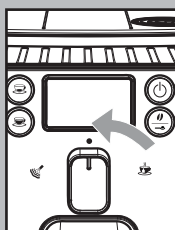
8 Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "☕".



Fixo



Fixo



No visor será visualizado o seguinte símbolo.

9 Distribua água até a sinalização de falta de água, em seguida vire o selector no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até colocá-lo na posição "☕".

10 No final encha novamente o reservatório de água. Sucessivamente é possível distribuir os produtos conforme descrito nos parágrafos seguintes.

Ciclo de enxágue/auto-limpeza

O ciclo permite enxaguar os circuitos de café internos com água fresca.

Este ciclo é realizado:

- Ao ligar a máquina (com caldeira fria)
- Depois de ter carregado o circuito (com caldeira fria)
- Durante a fase de preparação do Stand-by (quando tiver sido distribuído um produto de café)
- Durante a fase de entrada em stand-by depois de ter pressionado a tecla "STAND-BY" (quando tiver sido distribuído um produto de café).



A piscar em ciclo

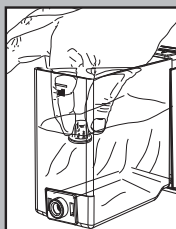
É distribuída uma pequena quantidade de água que enxagua e aquece todos os componentes; nessa fase os símbolos se acendem em sequência.

Espere que este ciclo termine automaticamente; **é possível interromper a distribuição pressionando uma das duas teclas de café e/ou a tecla "Stand-by".**

Filtro de água "INTENZA".

Para melhorar a qualidade da água utilizada, aconselha-se instalar o filtro de água.

Retire o filtro da embalagem e mergulhe-o na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.



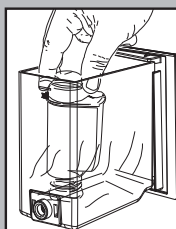
Remova o filtro branco presente no reservatório, guarde-o num lugar seco protegido do pó.

Programe o Intenza Aroma System conforme especificado na embalagem.

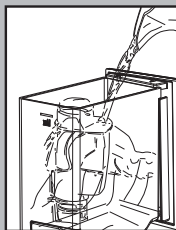
A = Água leve

B = Água média (padrão)

C = Água dura



Introduza o filtro no reservatório vazio. Pressione até o ponto de paragem.



Encha o reservatório com água fresca potável e reintroduza-o na máquina.

Distribua a água contida no reservatório por meio da função água quente (veja o parágrafo "Distribuição de água quente").

Encha novamente o reservatório de água. A máquina está pronta para utilizar.

i Obs.: quando o filtro de água Intenza não estiver presente, deve introduzir-se no reservatório, o filtro branco removido anteriormente.

AJUSTES

A máquina que adquiriu permite efectuar alguns ajustes que lhe permitirá utilizá-la da melhor forma.

Gaggia Adapting System

O café é um produto natural e suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina de café Gaggia é equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grãos existentes no comércio (não caramelizados).

- A máquina se ajusta automaticamente para otimizar a extracção do café, assegurando a perfeita compactação da pastilha para obter um café expresso cremoso, capaz de deixar livre todos os aromas, independentemente do tipo de café utilizado.
- O processo de optimização é um método de aprendizagem que exige a distribuição de um certo número de café para permitir que a máquina ajuste a compactação do pó.
- Atenção, pois podem haver certas misturas particulares que requerem um ajuste das mós para optimizar a extracção do café – (veja par. Ajuste do moinho de café).

Ajuste do moinho de café

! **Atenção!** O botão de ajuste da moagem, colocado dentro do recipiente de café, deve ser virado apenas quando o moinho de café estiver em funcionamento. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos.

! **É proibido introduzir qualquer material, que não seja café em grãos.** O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou objectos. Só é permitido ajustar o grau de moagem mediante o botão. Antes de intervir, por qualquer outro motivo, dentro do recipiente de café, desligue a máquina e libere a ficha da tomada de

corrente. Não coloque café em grãos quando o moinho de café estiver em funcionamento.

A máquina permite realizar um ligeiro ajuste do grau de moagem do café para adequá-lo ao tipo de café utilizado.

O ajuste deve ser realizado pelo botão presente dentro do recipiente de café; esse deverá ser pressionado e virado.

Pressione e vire o botão com um único disparo por vez e distribua 2-3 cafés; somente dessa maneira será possível notar a variação do grau de moagem.

As marcas de referência localizadas dentro do recipiente indicam o grau de moagem programado; podem programar-se 5 graus de moagem diferentes com as seguintes referências:

Referência Grande - Moagem Grossa

Referência Pequena - Moagem Fina.



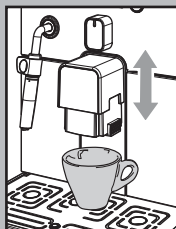
Ajuste da altura do café na chávina

A máquina permite ajustar a quantidade de café distribuído segundo o seu gosto e/ou de acordo com as dimensões das suas chávina.

A cada pressão e liberação da tecla “☕” ou “☕” a máquina distribui uma quantidade programada de café, conforme a programação de fábrica. Esta quantidade pode ser novamente programada segundo seu critério. Para cada tecla está associada uma distribuição de café; esta ocorre de modo independente.

A título de exemplo, descreve-se a programação da tecla “☕” que, normalmente, está associada ao café expresso.

- Coloque uma chávina debaixo do distribuidor.
- Mantenha pressionada a tecla “☕” durante 5 segundos para entrar na modalidade programação; o símbolo “☕” pisca rapidamente e começa a preparação do café; o símbolo pisca durante todo o ciclo de distribuição do café.
- Quando na chávina tiver a quantidade de café desejada, pressione novamente a tecla “☕”.



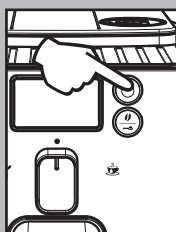
A piscar

A este ponto a tecla “☕” está programada; a cada pressão e liberação a máquina deverá distribuir a mesma quantidade recém programada.

A mesma operação pode ser realizada para a tecla “☕”. Pressionando duas vezes a tecla “☕” ou “☕” para obter a distribuição de café, a máquina duplicará a quantidade memorizada

Stand-by

A máquina está predisposta para a poupança de energia. Após 60 minutos desde a última utilização, a máquina se desliga automaticamente. Quando a máquina está em “stand-by” a tecla “☕” pisca.



i Obs.: durante a fase de desligamento a máquina realiza um ciclo de enxágue, quando tenha sido distribuído um produto de café. Atenção: durante a ligação da máquina após um desligamento completo, a máquina se apresentará na posição de Stand-by.

Para reiniciar a máquina basta pressionar a tecla STAND-BY (se o interruptor geral estiver posicionado em “I”); neste caso a máquina realizará o enxágue somente se a caldeira tiver sido arrefecida..

Ajuste do grupo de distribuição

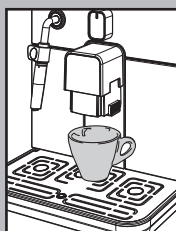
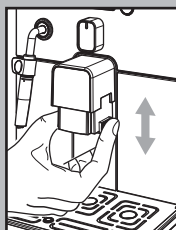
Com a máquina de café é possível utilizar a maior parte de chávina existentes no comércio.

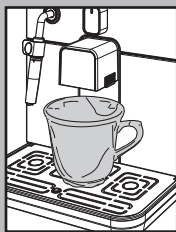
O grupo de distribuição pode ser ajustado na altura para melhor adaptar-se às dimensões das chávina que queira utilizar.

Para realizar o ajuste, levante ou baixe manualmente o grupo de distribuição colocando os dedos conforme apresentado na figura.

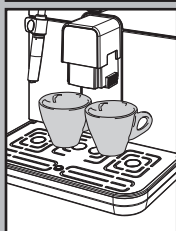
As posições aconselhadas são:

Para a utilização de chávina pequenas;

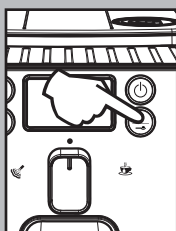




Para a utilização de chávenas grandes.



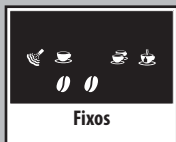
- Debaixo do grupo de distribuição podem ser colocadas duas chávenas para distribuir simultaneamente dois cafés.



Ajuste "Aroma"

A máquina está predisposta para permitir o ajuste da quantidade de café que deve ser moído, de 7 gr a 10,5 gr por café.

Ao pressionar e liberar a tecla "" será possível escolher entre quatro selecções (suave, médio, forte, pré-moído).



A selecção é possível quando os grãos são visualizados no visor; a cada pressão e liberação da tecla "" o aroma é variado em um grau:

-  = Aroma suave
-  = Aroma médio
-  = Aroma forte

A selecção deve ser realizada antes da selecção do café. Desta forma determina-se a intensidade do sabor conforme o gosto de cada pessoa.



Depois de ter seleccionado o "aroma forte" é seleccionada a função que permite distribuir café com o café pré-moído.

Esta selecção é apresentada com o símbolo ao lado.

Para utilizar esta função consulte o parágrafo específico.

DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

! Obs.: Caso a máquina não distribua café, verifique que o reservatório contenha água.

i Antes de distribuir o café verifique as sinalizações no visor e que o reservatório de água e o recipiente para o café estejam cheios.

i Mantenha o selector na posição de café "" durante a fase de distribuição.

i Antes de distribuir o café ajuste a altura do grupo de distribuição a seu gosto e seleccione o aroma ou o café pré-moído.

Com café em grãos

- Para distribuir o café é necessário pressionar e liberar:

a tecla "" para seleccionar o Aroma desejado.

a tecla "" para obter um café expresso;

a tecla "" para obter um café longo.

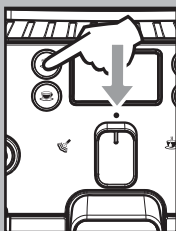
- De seguida inicia-se o ciclo de distribuição:

Para distribuir 1 café pressione uma única vez a tecla "" ou ""; no visor é visualizado o símbolo.

Para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes consecutivas a tecla "" ou ""; no visor é visualizado o símbolo.

i Para a distribuição de 2 cafés, a máquina procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café. A preparação de dois cafés requer dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina.

- Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do grupo de distribuição.



- A distribuição do café se interrompe automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla accionada anteriormente.

i A máquina encontra-se regulada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica poderia prolongar ligeiramente a duração de distribuição, tirando partido do gosto intenso do café.

Com café pré-moído

i Esta função permite utilizar café pré-moído e descafeinado.

O café pré-moído deve ser vertido no compartimento apropriado posicionado ao lado do recipiente de café em grãos. Deite apenas café para máquinas de café expresso moído e nunca café em grãos ou solúvel.

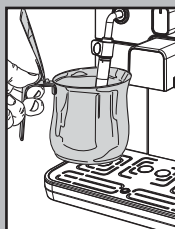
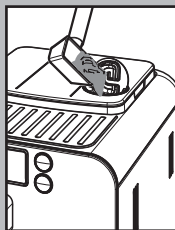
i Obs.:

- Se o café pré-moído não for vertido no compartimento, ocorrerá apenas a distribuição de água;
- Se a dose for excessiva e forem vertidos 2 ou mais medidores de café, a máquina não distribui o produto. Também neste caso a máquina efectua um ciclo a vazio e descarrega o café em pó na gaveta de recolha das borras.

Para distribuir o café é necessário:

- Pressionar e liberar a tecla “” até a visualização do ícone da função pré-moído.
- Elevar a tampa do compartimento de café pré-moído.
- Deitar **apenas 1 medidor** de café pré-moído no compartimento; para esta operação utilize somente o medidor fornecido com a máquina. De seguida volte a fechar a tampa.

! **Atenção: no compartimento deite apenas café pré-moído. A introdução de outras substâncias**



e objectos poderá causar danos graves na máquina não cobertos pela garantia.

Pressione e libere:

- a tecla “” para obter um café expresso;
 - a tecla “” para obter um café longo.
 - De seguida iniciará o ciclo de distribuição. Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do grupo de distribuição.
 - A distribuição do café se interrompe automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla accionada anteriormente.
- No final da distribuição do produto a máquina volta à configuração programada para o café em grãos.

i Para distribuir outros cafés repita as operações acima descritas.

DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

! **Atenção: durante o início da distribuição podem verificar-se breves jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.**

- Antes de distribuir água quente verifique que o visor visualiza o seguinte símbolo.

Com a máquina pronta para a distribuição do café, proceda do seguinte modo:

- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente);



- Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto “☕”.

- No visor somente será visualizado o seguinte símbolo aceso de modo fixo.

- Retire a quantidade desejada de água quente; para interromper a distribuição de água quente vire o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até colocá-lo outra vez na posição “●”. A máquina volta ao funcionamento normal.

i De qualquer forma, depois da rotação do selector poderá não sair água quente e o símbolo começará a piscar no visor. Espere que a fase de aquecimento termine para obter um fluxo de água quente do Pannarello.

DISTRIBUIÇÃO DE VA- POR / CAPPÜCCINO

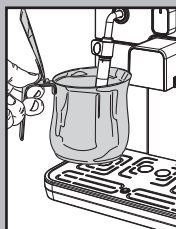
O vapor pode ser utilizado para criar espuma no leite para o cappuccino, como também, para o aquecimento das bebidas.

! Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves jactos de água quente. O tubo de distribuição pode atingir temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.

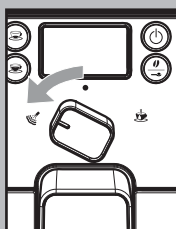
i Obs. importante: logo depois de utilizar o vapor para criar espuma no leite, proceda à limpeza do tubo de vapor (ou Pannarello onde existente). Com a máquina pronta, distribua uma pequena quantidade

de água quente para dentro de um copo e limpe o exterior do tubo de vapor (ou Pannarello onde existente). Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.

i Para preparar o seu cappuccino aconselhamos descarregar a água presente no tubo de vapor.



- Para descarregar a água presente no tubo de vapor, introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).



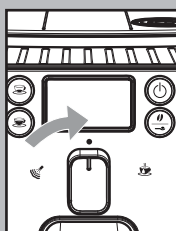
- Com a máquina pronta para distribuir café, vire o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até o ponto “●”; a água restante pode sair do tubo de vapor (Pannarello, se existente).



- A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento, nesta fase o símbolo pisca.



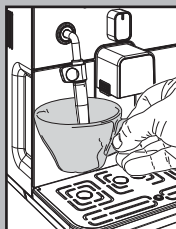
- Quando o símbolo torna-se fixo inicia-se a distribuição; em pouco tempo começa a sair apenas vapor.



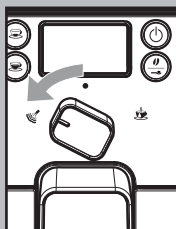
- Para interromper a distribuição do vapor, vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição “●”.

- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.

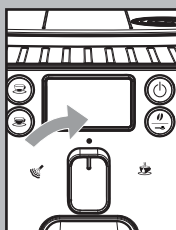
i Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite utilizado deve estar frio.



- Desejando aquecer o leite directamente na chávina, mergulhe o tubo de vapor (Pannarello, se existente) no leite a aquecer.



- Vire o seletor no sentido contrário aos ponteiros do relógio até o ponto "☕"; vire lentamente o recipiente de baixo para cima para que a formação de espuma seja uniforme.

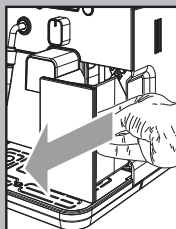


- Depois de ter utilizado o vapor durante o tempo desejado, vire o seletor no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o novamente na posição "●" para interromper a distribuição do vapor.
- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas

Depois de ter utilizado o tubo de vapor (Pannarello, se existente), lave-o conforme descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

i Depois de ter utilizado o vapor para preparar a bebida é possível passar imediatamente à distribuição do café ou do vapor.

i Ao deixar o seletor na posição central "●", a máquina volta automaticamente à temperatura de distribuição do café, para evitar inúteis desperdícios de energia.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

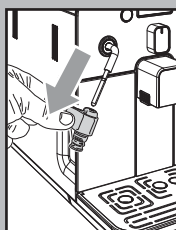
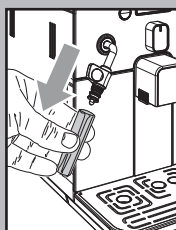
Limpeza geral

- Todos os dias, com a máquina ligada, esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras.

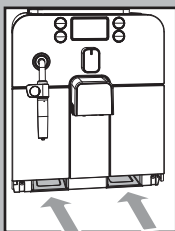
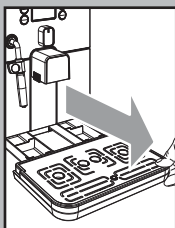
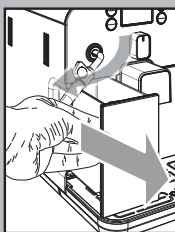
i Obs.: aconselhamos o esvaziamento do recipiente no caso em que não utilize a máquina por alguns dias.

- As outras operações de manutenção e limpeza só podem ser realizadas quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Não mergulhe a máquina na água.
- Não introduza os componentes removíveis na máquina de lavar loiça.
- Não utilize objectos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido em água.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno de microondas e/ou um forno convencional.

i No final da preparação das bebidas com leite, distribua água quente pelo tubo de vapor (Pannarello, se existente) para uma limpeza eficaz.



- Diariamente, após o aquecimento do leite, desmonte a parte externa do Pannarello (se existente) e lave-a com água fresca potável.
- Semanalmente será preciso limpar o tubo de vapor. Para realizar essa operação, deve-se:
 - remover a parte externa do Pannarello (para a limpeza regular);
 - retirar a parte superior do Pannarello do tubo de vapor;
 - lavar a parte superior do Pannarello com água fresca potável;
 - lavar o tubo de vapor com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;
 - reposicionar a parte superior no tubo de vapor (certifique-se de que está

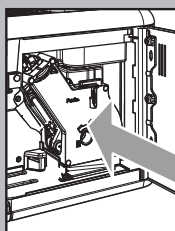
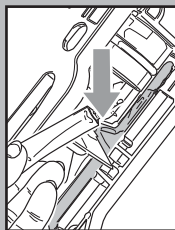
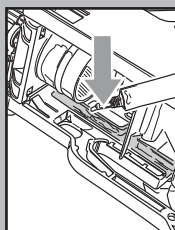
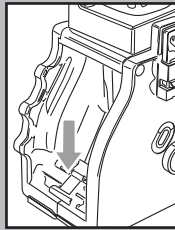
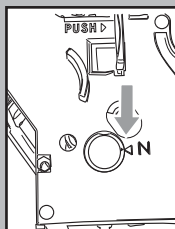
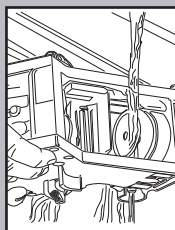
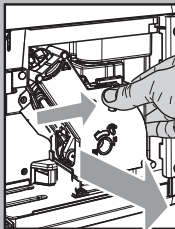
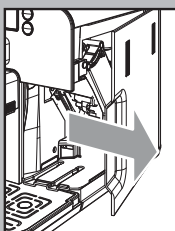


completamente introduzida).
Monte novamente a parte externa do Pannarello.

- Aconselha-se limpar diariamente o reservatório de água; para favorecer a sua extração desloque o tubo de vapor/Pannarello para cima:
 - Extraia o filtro branco colocado dentro do reservatório e limpe-o com água corrente potável.
 - Reposicione o filtro branco no seu compartimento, exercendo uma leve pressão combinada com uma leve rotação.
 - Encha o reservatório com água fresca potável.
- Diariamente, esvazie e lave a bandeja de limpeza; essa operação também deve ser realizada quando a bóia subir.
- Semanalmente limpe também a sede da bandeja de limpeza através das aberturas no fundo da máquina.

Grupo café

- O Grupo Café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana.
- Desligue a máquina pressionando o interruptor e retire a ficha da tomada de corrente.
- Retire a gaveta de recolha das borras. Abra a portinhola de serviço.
- Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PUSH». O Grupo Café só pode ser lavado com água tépida sem detergente.



- Lave o Grupo Café com água tépida; lave o filtro superior com cuidado.
- Lave e seque cuidadosamente todas as peças do Grupo Café.
- Limpe cuidadosamente o compartimento interno da máquina.
- Verifique que as duas marcas de referência coincidam.
- Verifique que a alavanca esteja em contacto com a base do Grupo Café. Pressione a tecla "PUSH" para assegurar-se que o Grupo Café encontra-se na posição ideal.

i Lubrifique o Grupo Café após cerca de 500 distribuições. A graxa para a lubrificação do Grupo Café é adquirida nos centros de assistência autorizados.

- Lubrifique as guias do grupo exclusivamente com a graxa fornecida.
- Distribua a graxa uniformemente nas duas guias laterais.
- Introduza novamente o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PUSH".
- Introduza a gaveta de recolha das borras. Feche a portinhola de serviço.

DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário é uma consequência natural da utilização do aparelho.

A necessidade de realizar a descalcificação é evidenciada pelo acendimento do símbolo no visor.



i Obs. importante: aconselha-se consultar o parágrafo seguinte “Notas sobre a descalcificação” onde são indicadas algumas soluções para manter a máquina num nível de eficiência perfeito.

i Utilize exclusivamente o produto descalcificante GAGGIA. Foi concebido especificamente para manter da melhor forma o desempenho e a funcionalidade da máquina durante toda a sua vida útil, assim como para evitar, se for utilizado correctamente, qualquer alteração do produto distribuído.

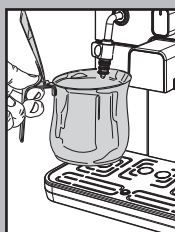
! Atenção! Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até a conclusão do ciclo. Nunca utilize, baixo nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.

Antes de realizar a descalcificação retire o Pannarello (se existente) do tubo de vapor, conforme descrito no capítulo “Limpeza e Manutenção”.

• Ligue a máquina com a tecla “STANDBY”. Espere que a máquina termine o processo de enxágue e aquecimento.

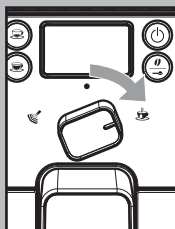
! Atenção! Retire o filtro “Intenza” antes de introduzir o descalcificante.

• Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado GAGGIA no reservatório de água do aparelho e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível MÁX. Introduza novamente o reservatório na máquina.

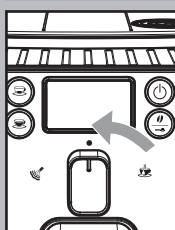


1 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.

i A capacidade do recipiente deve ser de pelo menos 1 Litro. Caso não disponha de um recipiente assim tão grande feche a torneira, esvazie o recipiente, coloque-o novamente debaixo do tubo e abra novamente a torneira.



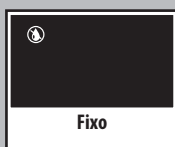
2 Só depois de ter adicionado a solução descalcificante dentro do reservatório, vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto “☕” e distribua 2-3 chávenas de água (aproximadamente 150 ml).



3 Conclua a distribuição colocando novamente o selector na posição central “☕”.

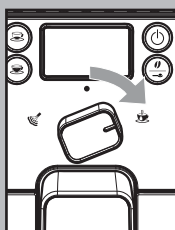
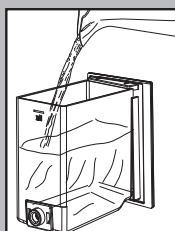
4 Deixe o descalcificante actuar por 15-20 minutos.

5 Repita o procedimento indicado nos pontos 2 e 3 a cada 3 minutos, até esgotar completamente a solução contida no reservatório de água.

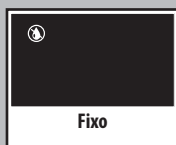


6 Quando aparecer o símbolo no visor, enxágue bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.

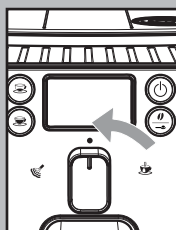
7 Esvazie o recipiente utilizado para recuperar o líquido que sai da máquina e coloque-o novamente debaixo do tubo de vapor.



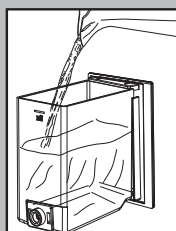
8 Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto “☕”. Inicia o ciclo de enxágue da máquina.



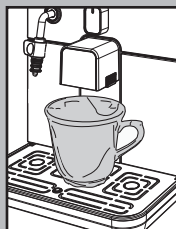
- 9 Quando a água dentro do reservatório se acaba aparece o símbolo situado ao lado; isto indica que deve voltar a colocar o selector na posição "●".



- 10 Enxagúe bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.



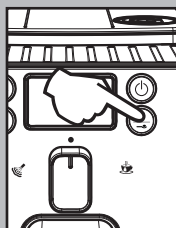
- 11 Esvazie o recipiente utilizado para recuperar o líquido que sai da máquina.



- 12 Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.



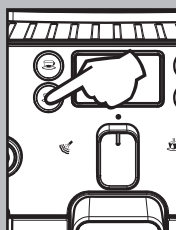
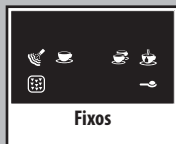
- 13 Antes de iniciar o procedimento verifique que o visor visualiza os seguintes símbolos.



- 14 Seleccione a função de distribuição do café pré-moído pressionando uma ou mais vezes a tecla "☕".

i Não adicione o café pré-moído no compartimento.

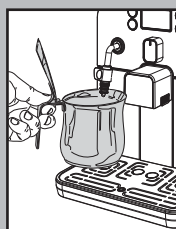
No visor aparece o símbolo.



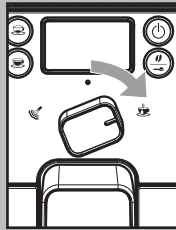
- 15 Pressione a tecla para a distribuição do café longo.

- 16 Aguarde o fim da distribuição e esvazie o recipiente com água.

- 17 Repita as operações do ponto 12 ao ponto 16 por 3 vezes consecutivas; depois passe ao ponto 18.

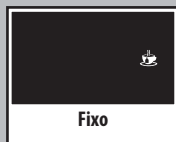


- 18 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).

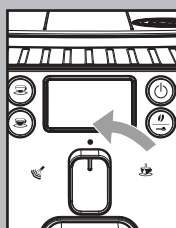
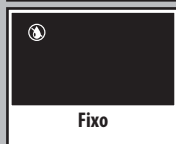


- 19 Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "☕".

No visor será visualizado o seguinte símbolo.

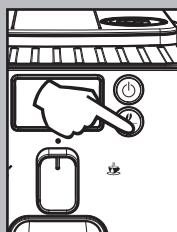


- 20 Distribua água até a sinalização de falta de água, em seguida vire o selector no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até colocá-lo na posição "●".

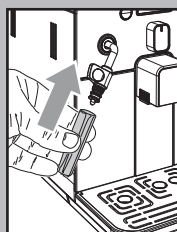


- 21 No final encha novamente o reservatório de água.

O ciclo de descalcificação está concluído. Sucessivamente é possível distribuir os produtos.



22 Mantenha pressionada a tecla “0” durante 6 segundos para apagar a máquina e eliminar o alarme da descalcificação.



Monte novamente a parte externa do Pannarello.

i Se a máquina for desligada durante a execução do ciclo de descalcificação, o ciclo deverá ser repetido por completo quando ligá-la novamente.

i A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.

i Depois de ter realizado o ciclo de descalcificação proceda com a lavagem do grupo café conforme descrito no parágrafo “Grupo café” do capítulo “Limpeza e manutenção”.

Notas sobre a descalcificação

No parágrafo anterior foi ilustrado o procedimento correcto para a descalcificação da máquina.

A máquina adquirida está equipada com um software avançado que verifica a quantidade de água utilizada para dar uma indicação confiável sobre quando deverá efectuar a descalcificação.

Esse software foi programado para uma dureza da água de tipo padrão.

Em alguns casos especiais sabemos que a água poderá ser particularmente dura (com um elevado conteúdo de cálcio); isso poderá tornar necessária a execução do ciclo de descalcificação com uma maior frequência, sem que a máquina exiba as sinalizações no visor.

Ainda se utilizando a máquina de modo esporádico (p. ex. 1 café por dia) é recomendável realizar um ciclo de descalcificação com maior frequência.

Nestes casos particulares aconselhamos realizar o ciclo de descalcificação a cada 1-2 meses ainda que a máquina não o sinalize.

VISOR DO PAINEL DE COMANDO

Sinais de máquina pronta

- Máquina pronta para a distribuição de café com café em grãos e de água quente.
- Máquina pronta para a distribuição do café com café pré-moído.
- Máquina em fase de distribuição de vapor.
- Máquina em fase de distribuição de água quente.
- Máquina em fase de distribuição de 1 café expresso ou 1 café longo.
- Máquina em fase de distribuição de 2 cafés expressos ou 2 cafés longos.
- Máquina em fase de programação da quantidade de café a distribuir a cada pressão da tecla “☕” ou “☕”.

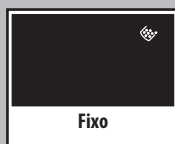
Sinais de aviso

- Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café, água quente e vapor.
- Máquina em fase de enxágue.
Aguarde que a máquina termine a operação.
- A máquina necessita de um ciclo de descalcificação.
- A máquina necessita de um ciclo de carregamento do circuito hidráulico.

Sinais de alarme



- Coloque novamente o botão da torneira de água quente / vapor na posição correcta.
- O Grupo Café deve ser introduzido na máquina.
- Feche a portinhola de serviço.



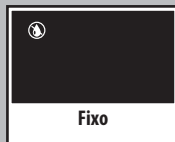
- Esvazie a gaveta de recolha das borras.



- Introduza a gaveta de recolha das borras.



- Ausência de grãos dentro do recipiente de café.
Depois de encher o recipiente, é possível reiniciar o ciclo.



- Encha o reservatório de água.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não se liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
O café não está suficientemente quente	As chávenas estão frias.	Esquele as chávenas com água quente.
Não sai água quente ou vapor.	O furo do tubo de vapor está obstruído.	Limpe o furo do tubo de vapor com um alfinete. Antes de efectuar esta operação certifique-se de que a máquina esteja desligada e fria.
	Pannarello sujo (se existente).	Limpe o pannarello.
O café tem pouco creme. (Ver obs.)	A mistura não é adequada ou o café não é fresco de torrefacção, ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está cheio de calcário.	Descalcifique a máquina.
O Grupo Café não pode ser retirado.	O Grupo Café não está na posição correcta.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição volta automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo de distribuição.
A máquina mói, mas o café não sai. (Ver obs.)	Falta de água.	Encha o reservatório de água e recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").
	Circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".
	Grupo de distribuição sujo.	Limpe o grupo de distribuição.
Café demasiado aquoso. (Ver obs.)	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".
Café sai lentamente. (Ver obs.)	Café demasiado fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
	Circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").
Café sai para o exterior do grupo de distribuição.	Grupo de distribuição obstruído.	Limpe o grupo de distribuição e as suas saídas.

Obs.: estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação; neste caso espere que a máquina proceda a um auto ajuste, como descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".

Para as avarias que não estão incluídas na tabela atrás ou no caso das soluções sugeridas não resolverem o problema, contacte um centro de assistência.

DADOS TÉCNICOS

O fabricante reserva o direito de modificar as características técnicas do produto.

Tensão nominal – Potência nominal – Alimentação	Veja a plaqueta posicionada no interior da portinhola
Material do corpo	Termoplástico/Metal
Dimensões (l x a x p) (mm)	256 x 320 x 432
Peso	8,450 Kg
Comprimento do cabo	1,2 m
Painel de comando	Na parte frontal
Pannarello (existente apenas em alguns modelos)	Especial para cappuccinos
Reservatório de água	1,2 litro – Extraível
Capacidade do recipiente de café (gr)	260
Capacidade do recipiente das borras	8
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Inox
Dispositivos de segurança	Termofusível

DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.



O símbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
ANO 09
2006/95/CE, 2004/108/CE

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 037RG

ao qual se refere esta declaração, está em conformidade com as normas seguintes:

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Requisitos gerais EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13(2008)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15 Requisitos específicos para equipamentos de aquecimento de líquidos EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Segurança de aparelhos domésticos e análogos. Campos electromagnéticos Métodos de avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-14 Requisitos específicos para pulverizadores e moinhos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites e métodos de medição das interferências rádio características de aparelhos com motor eléctrico e térmicos para uso doméstico e utilizações análogas, instrumentos eléctricos e aparelhos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
Parte 3 Limites - Secção 2 : Limites para emissões de corrente harmónica (corrente de entrada do equipamento até ≤ 16A por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
Parte 3 Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações e dos picos de tensão nos sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de imunidade para electrodomésticos, instrumentos e aparelhos análogos. Norma da família de produtos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

segundo as disposições das directivas: EC 2006/95 , EC 2004/108.

Robecco sul Naviglio
li, 28/04/2009

R & D Manager
Eng. Andrea Castellani